

António Saramago
DÚVIDA 2008
Alentejo, Portugal



UVAS: Aragonês, Trincadeira e Grand Noir

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada. Maceração (contato das cascas com o suco) pré e pós fermentativa a frio, para extração dos melhores aromas e sabores. Amadurecimento por 12 meses em barricas novas de carvalho francês e depois mais 12 meses em barricas novas de carvalho americano.

COMENTÁRIOS: Rubi escuro. Aromas de frutas escuras maduras (ameixas, amoras), notas florais, caramelo tostado, chocolate e especiarias finas. Ótima acidez, macio, taninos finos e maduros, boa concentração de sabores, equilibrado e elegante. Final longo, complexo e profundo.

AVALIAÇÕES: RV 17,5/20, Melhor vinho de Portugal em 2011.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 15%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°C

HARMONIZAÇÃO: Um grande vinhos, que merece ser degustado por si só ou como acompanhamento de carnes vermelhas grelhadas (maminha, fraldinha, filé mignon), queijos macios como gouda e emental.



VINISSIMO
IMPORTADORA

vinissimo.com.br

 4195-5554

